Rødovre, 15.02.11

**PANDEKAGER MED CHAMPIGNONSTUVNING**

6 stk.

50 g mel

 tsk. salt

1 dl mælk

2 æg

25 g smør

Champignonstuvning

25 g smør

100 g forårsløg

250 g champignoner i kvarte

1 spsk. hvedemel

50 g danablu

Bland mel og salt.

Tilsæt mælk, æg og smeltet smør. Pisk dejen sammen.

Bag tynde pandekager.

Lad smørret blive gyldent på en pande. Svits forårsløg og champignon i ca. 5 minutter. Rør mælk og mel sammen til en jævning og tilsæt den under omrøring. Tilsæt osten og lad det smelt. Smag til.

Læg pandekagerne på 6 ovnfaste tallerkener. Fordel fyldet på pandekagerne og fold dem sammen. Bag pandekagerne i ovnen ca. 10 minutter ved 200 grader.

salat til pynt

**KOTELETTER MED PEBERSAUCE**

4 nakkekoteletter

smør til stegning

salt, peber

2 løg

250 g champignoner

2 spsk. syltet madagascarpeber

ca. 1 spsk. konc. tomatpuré

1 dl hvidvin

2 dl piskefløde

1 dl creme fraiche

2 tomater, persille

Koteletterne steges i smør på en pande, og lægges på et fad.

Champignonerne renses og skæres i kvarte. Løgene skæres i tern. Rist begge dele let på en pande. Knus peberkornene og tilsæt dem sammen med hvidvin. Lad det koge et par minutter og tilsæt så tomatpuré og fløde. Lad saucen koge ca. 3 minutter. Tilsæt creme fraiche og lad det koge til saucen er jævnet. Smag til med salt. Pynt med tomatfileter og lidt hakket persille.

**KARTOFFELROULADE**

6 personer

KARTOFFELBUND:

4 bagekartofler (1 kg)

2 æg

1 dl piskefløde

1 tsk. salt, peber

PESTO

2 store håndfulde bredbladet persille

 dl olivenolie

salt, peber

KARTOFFELMOS

2 bagekartofler (500 g)

50 g smør

 dl mælk

Salt

KARTOFFELBUND:

Kartoflerne skrælles og rives groft. Æg, fløde, salt og peber blandes i en skål. De revne kartofler vendes heri. Massen lægges på en plade med bagepapir og presses med let hånd til en firkant. ca. 30 x 35 cm og cm tyk. Bages ca. 25 minutter ved 200 grader. Overfladen skal være gylden. Den bagte bund vendes på et stykke bagepapir.

PESTO: Alt blendes sammen.

KARTOFFELMOS: Kartoflerne skrælles og skæres i stykker og koges. De kogte kartofler moses og blandes med smør, mælk og salt, samt pesto. Kartoffelmosen må ikke være for tynd. Mosen smøres på kartoffelbunden og rulles sammen som en roulade. Bagepapir foldes fast om rouladen.

Den hviler lidt inden den skæres i ud i ca 3 cm tykke skiver. Læg skiverne på en plade med bagepapir og varm dem i ovnen lige inden serveringen.

**KARAMELBUDDING**

6 personer

2 dl sukker

2 dl vand

6 blade husblas

4 dl fløde 9 %

vaniljesukker

2 æggeblommer

 dl sukker

2 dl piskefløde

1 æggehvide

2 dl piskefløde

syltede pærer

2 dl sukker smeltes på en pande. Hæld 2 dl vand ved når sukkeret er helt opløst. Lad karamellen koge 8-10 minutter eller til den begynder at tykne. Tag panden fra varmen og lad karamellen afkøle. Læg husblassen i koldt vand.

Bring fløde 9% i kog sammen med vaniljesukker. Pisk æggeblommer godt med dl sukker. Pisk lidt af den kogende fløde i æggeblommerne og hæld det hele tilbage i gryden. Varm cremen til kogepunktet. Tag gryden fra varmen og knug husblassen fri for vand og smelt den i den varme fløde. Tilsæt halvdelen af karamellen. Lad cremen blive kold. pisk 2 dl piskefløde og æggehviderne hver for sig. Vend flødeskum og derefter de stiftpiskede æggehvider i den kolde creme. Hæld cremen i en randform og stil den koldt til den er stivnet. Vend desserten ud på et fad og server syltede pærer og flødeskum der er blandet med resten af karamellen til.

|  |  |
| --- | --- |
|  |   |

|  |  |
| --- | --- |
|  |   |

|  |  |
| --- | --- |
|  |   |